



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

PEMBUATAN YOGHURT DENGAN PENAMBAHAN BUAH PISANG DAN PEMANIS ALAMI STEVIA

ABSTRACT

Abstrak

Buah pisang merupakan buah yang sangat bermanfaat bagi tubuh manusia. Sehingga buah pisang ini dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan yoghurt. Tujuan penelitian ini dilakukan untuk menghasilkan yoghurt dari buah pisang. Buah ini digunakan karena didalamnya terdapat kandungan protein, asam tanin, vitamin A, vitamin B, fosfor, dan kalsium yang baik bagi tubuh. Proses ini dilakukan dengan cara pemanasan awal (pasteurisasi) susu sebanyak 200 ml, sehingga mencapai suhu 80°C , diinokulasikan susu skim sedikit demi sedikit sebanyak 5%, dan dibiarkan suhu campuran tersebut menurun sampai 42°C . Lalu dicampurkan starter *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus* sesuai variabel (8 ml, 10 ml dan 12 ml) diinokulasikan kedalam susu. Kemudian diinkubasikan Selama 4, 6 dan 8 jam pada suhu 42°C . Lalu ditambahkan pemanis stevia sebanyak 0,4% dan buah pisang yang sudah dihaluskan sebanyak 40 ml, kemudian dianalisa kadar asam laktat dan kadar keasaman (pH) dan uji organoleptik.

Kata kunci : Yoghurt, Buah pisang, Asam laktat, pH, Uji Organoleptik .